




Le menu de la semaine du 2 au 8 février 2026




Lundi 2 février

Porc au caramel  
Colin à la sauge 


Haricots verts persillés
Risotto de petit épeautre

Mardi 3 février

Navarin d'agneau 
Wings de poulet (UE)


Gratin dauphinois
Purée de panais

Mercredi 4 février

Paleron de bœuf 
Rissollette de veau (UE)




Coquillettes au beurre
Chou romanesco

Jeudi 5 février

Saumon sauce citron 
Saucisse de Strasbourg (UE)

Côtes de blettes persillées
Riz au curry

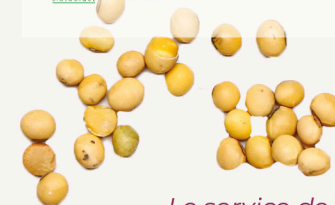
Vendredi 6 février

Filet de poulet sauce 
moutarde
Tortillas  

Poêlée de pois chiches à
l'italienne
Salsifis persillés

Journée des légumineuses

-  Menu végétarien
-  Produit issu de l'agriculture Auvergnate
-  Viandes et œufs de France
-  Produit AOP
-  Produit de l'agriculture BIO



Bon appétit